



# Bufféer

## Buffé A

Stenugnsbakat bröd

Hummus

Grillad marinerad kycklinginnerfilé (v/k )

Matig primörsallad med syrad rödlök och örter

Prästostpaj (v/k )

Basilikacrème

153 kr

## Buffé B

Stenugnsbakat bröd med örtfärskost

Fläksida med rökig chili glaze (v)

Gräddig rotfruktsgratäng (v)

Liten sotad lax i kopp

Jungfrusallad

167 kr

## Buffé C

Stenugnsbakat bröd med färskost

Kall inkokt lax

Dill och citruscrème

Hembakade matmuffins med grönsaker, basilika, parmesan och bacon

Färskpotatissallad på säsongens grönsaker

Plocksallad med syrad purjo

179 kr



### **Buffé D**

Nybakat surdegsbröd med örtfärskost  
Tunt skivad marinerad chuck roll (v/lj)  
Grillad kycklingfilé med örter (v/k)  
Citrusmarinerade betor med pumpafrön och ruccola  
Basilikamarinerade oliver och kapris  
Rotfrukt och potatisterrin (v)  
Chipotlemajo  
186 kr

### **Buffé E**

Mörkt Bröd  
Vitlöks färskost  
Citron- och örtbakad kycklinglårfilé (v/k)  
3 sorters tunt skivade charkuterier  
”Frittata” med stekta grönsaker, lök, potatis och örter (v/k)  
Marinerade oliver & äppel kapris  
marinerade rotfrukter, bakad tomat och örtvinägrett  
Oregano crème  
194 kr

### **Buffé F**

Stenugnsbakad baguette med citrusfärskost  
Sotad lättgravad lax med fänkål och örter  
Skagen på kavring med dill  
Västerbottenpaj (v/k)  
Dill- och gräslöks crème  
Färskpotatissallad med söt senap, purjo och kapris  
Plocksallad med säsongens grönsaker och picklad lök  
220 kr



### **Buffé G**

Nybakat surdegsbröd med basilikafärskost  
Fikonglaserad tunt skivad kalvrostbiff (v/k)  
Ugnsbakad kycklinglårfilé med örter och citrus (v/k)  
Säsongens primörsallad med sojabönor och champagnevinäger  
Marinerade betor toppad med rostade solrosfrön  
Turkisk yoghurt smaksatt med citron och örter  
Svamppaj med karamelliserad lök (v/k)  
Västerbottencreme

227 kr

### **Buffé H**

Surdegsbröd med hummus  
Basilikabakad kycklinglårfilé med grillad citron (v/k)  
Tunt skivad gödkalv marinerad med chili och citrus glaze (v/k)  
Kryddig, tunt skivad chorizo  
Soltorkad tomatpesto smaksatt med västerbottenost  
Rostade rotfrukter med bakad rödlök (v/k)  
Plocksallad toppad med parmesan och örtolja  
Brie och getost, färska druvor, kockens val av marmelad

235 kr

### **Buffé I**

Nybakat surdegsbröd med färskost  
Cajunsteckt kycklinginnerfilé (v/k)  
Långbakad BBQ baby back ribs (v)  
Chili Marinerade mammut oliver  
Rostad majsröra med cheddar  
Ugnsbakade färska betor med fetaost och solrosfrön  
Turkiskyoghurt  
Bulgursallad med citron, örter och tomat  
Rostad sötpotatissallad med bakad rödlök

245 kr



### **Buffé J**

Nybakat bröd med färskost  
Långbakad gödkalv, marinerad med chili glaze (v/k)  
Helbakad rotselleri med citrusvinegrette (v/k)  
Pesto på västerbottenost och rostade solrosfrön  
Tre sorters charkuterier  
Bakad falafel med örter  
Mild Grekisk yoghurt med gräslök  
Potatissallad med ruccola, fetaost och lång bakade tomater  
Sallad på bondbönor, linser, citrus och salladslök  
255 kr

### **Buffé K**

Stenugnsbakat bröd med färskost  
Glaserad tunt skivad lammrostbiff med rosmarin och vitlök(v/k)  
Marinerad kycklinglårfile med chili och citrus (v/k)  
Varmrökt lax med sotad citron  
Gräddig potatis och rostad vitlöksgratäng (v)  
Primörsallad på säsongens grönsaker och örter  
Spenat och fetaostpaj (v/k)  
Rödlökschutney  
Rostad pumpasallad med ruccola, krutonger och balsamico  
Basilikacrème  
265 kr



### **Buffé L**

Mörkt bröd med örtfärskost

Majskycklinglårfile med chimichurri (k/v)

Tunt skivad rosastekt kalvrostbiff med bbq (v/k)

Het chorizo

Haricots verts och bondbönsallad med parmesan och bakade tomater

Färskpotatissallad med fänkål, salladslök och söt/stark senap

Hummus på stora vita bönor

Rostad paprika och ancho sås

Tomat och fetaostsallad med oliver och basilika

268 kr

### **Buffé M**

Två sorters nybakat bröd med färskost

Lågtempad Angusbiff med örter och vitlök

Rödvinssky smaksatt med madeira (v)

Grillad lättgravad lax med citron och dill

Romsås med gräslök och lime

Västerbottenpaj

Fänkålssallad med gurka, dill & champagnevinäger

Tzatziki

Primörsallad på potatis och säsongens grönsaker picklad lök

3 sorters ost med frukt och päron samt valnötsmarmelad

270 kr



### **Buffé N**

Två sorters stenugnsbakad baguette

Hummus

Lågtempad lammrostbiff med vitlök och örter (v/k)

Tabbouleh med tomat, persilja och citron

Kycklinginnerfilé med koriander och vitlök (v/k)

Citrusmarinerad lax sotad

Warak inab – citrusmarinerade vinbladsdolmar

Sallad med grillade grönsaker, spiskummin och oliver

Cayennes falafel (v/k)

Fetaostsallad med örter och linser

Syrlig yoghurt med mynta

295 kr

### **Buffé O**

Två sorters nybakt bröd med färskost

Tapenade

Rosastekt marinerad kalvrostbiff med kapris, tomat och olivolja (v/k)

Citron och rökt paprika rostade kyckling drumsticks (v/k)

Sotad Haricots Verts med plocksallad, parmesan, syrad rödlök och basilika

Kallskuret: lufttorkad skinka, två sorters salami

Tomat och mozzarella med basilika och rödlök

”Caponata” från Sicilien, auberginröra med selleri, persilja och vitlök

Lök och paprikapaj toppad med parmesanfärskost

Rostad zucchini med getost och ruccola

295 kr



## **Buffé P**

### ***Chili tema***

Surdegsbaguette med chiliolja och havssalt

Färskost med rökt chili och örter

Citron och örtpakad kycklinglårfile samt färsk sotad chili (v/k)

Tunt skivad gödkalv med en rökig chipotle, citrus, rostad vitlöksglaze(v/k)

Ceviche i kopp på lax och räkor med Jamaican Bell chili, lime och koriander

Sallad på rucola, örtpotatis, Piccadilly tomat, mukimamebönor, basilika, och chiliflakes från Indien

Vattenmelonsallad med fetaost, hetta från Hot Lemon chili, lime, koriander och sticklök

Turkisk yoghurt med citron och mynta

Brie Dux Meaux med frukt och marmelad

295 kr

## **Buffé Q**

Två sorters baguette med örtfärskost

Coleslaw med äpple och chili

Rosastekt hängmörad Angusbiff (v/k)

Pulled pork wrap med romansallad och inlagd lök

Rostad majsröra med chili och cheddarost

Caesarsallad med Cajunstek kycklinglårfile vitlökskrutonger och parmesan

Caesardressing

Ugnsbakade tomater, bönor och rostad feta ost marinerade med örter

Sötpotatisallad med bakad rödlök

BBQ-sås

Ört och gräslöks crème

305 kr



## **Buffé R**

### ***Libanesisk***

Libabröd med hummus

Tabbouleh med tomat, persilja och citron och israelisk pärlcouscous

Vattenmelon sallad med grillad citron sticklök och rostade pumpafrön

Kycklinglårfile med koriander och vitlök (v)

Vitlök o spiskummin marinerad lamrostbiff(v)

Filodegsknyten med fetaost

Sallad på grillade grönsaker, spiskummin, oliver och granatäpplen

Cayennes örtmarinerade falafel med sumak (v)

Syrlig yoghurt med mynta

Baba ganoush

320 kr

## **Buffé S**

### ***Vegan***

Mörkt surdegs bröd

Hummus

Örtbakade falafel

Helbakad rotselleri med citrus

Sallad på bönor, linser och syrad rödlök

Sallad på matvete örter och rostade rotfrukter med basilikaolja och chili

Blandade betor med apelsin, ruccola och rostade solrosfrön

Vegan slaw med rostade korianderfrön

165 kr





## **Buffé T**

### *Vegan*

Mörkt surdegsbröd

Rödbetshummus

Marinerad sotad tofu

Het rostad majsröra

Marinerade grillade grönsaker

Falafel med balsamico och örter

Het Ajvar

Potatis och primörsallad med bakad rödlök, qinoa och sojaböner

Plocksallad med örter och basilika

Bönsallad med syrad rödlök, linser och örter

195 kr

## **Buffé U**

### *Vegetarisk*

Surdegsbaguetter med örtfärskost

Betsallad med fetaost och örter

Örtrostad färskpotatisallad med bakad rödlök och äpplen

Majs och bön biffar (v)

Marinerade sojaböner med syrad rödlök och parmesan

Tzatziki på morot och gurka

Plocksallad med sotade haricots verts och örter

Marinerade oliver och kapris

220 kr

## **Alla priser är exkl. moms**

Serveras: (v/k) varm eller kall efter önskemål, (v) varm, (lj) ljummen